## 本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

| | | | |
|---|---|---|---|
| 本社・ガスビル サービスセンター | 〒541 | 大阪市東区平野町５丁目１ | ☎大　阪 06（202）2221 |
| 南　支　社 | 〒557 | 大阪市西成区玉出東２丁目９番41号 | ☎大　阪 06（652）0001 |
| 北　支　社 | 〒532 | 大阪市淀川区十三本町3丁目5番35号 | ☎大　阪 06（301）1251 |
| 堺　支　社 | 〒590 | 堺市住吉橋町２丁２番１９号 | ☎　堺　0722(38) 1131 |
| 北摂支社 | 〒569 | 高槻市藤の里町３９番６号 | ☎高　槻 0726(71) 0361 |
| 阪神支社 | 〒662 | 西宮市和上町４番１１号 | ☎西　宮 0798(26) 3101 |
| 東部支社 | 〒578 | 東大阪市稲葉２丁目３番１７号 | ☎河　内 0729(62) 1131 |
| 京阪支社 | 〒573 | 枚方市西田宮町１６番１７号 | ☎枚　方 0720(41) 1251 |
| 神戸支社 | 〒650 | 神戸市中央区相生町5丁目13番10号 | ☎神　戸 078(576) 5231 |
| 京都支社 | 〒604 | 京都市中京区烏丸御池虎屋町３５８ | ☎京　都 075(231) 8151 |
| 奈良支社 | 〒631 | 奈良市学園北２丁目４番１号 | ☎奈　良 0742(44) 1111 |
| 和歌山支社 | 〒640 | 和歌山市本町１丁目１－１ | ☎和歌山 0734(31) 2481 |
| 姫路支社 | 〒670 | 姫路市神屋町４丁目８ | ☎姫　路 0792(85) 2221 |
| 東播支社 | 〒675 | 加古川市加古川町粟津２９－１ | ☎加古川 0794(21) 1801 |
| 豊岡支社 | 〒668 | 豊岡市三坂町６丁目５７番地 | ☎豊　岡 07962(3) 2221 |
| 湖南支社 | 〒525 | 草津市追分町字弐堀６８００１ | ☎草　津 0775(62) 5311 |
| 彦根支社 | 〒522 | 彦根市大東町１２番１１号 | ☎彦　根 0749(22) 3131 |
| (長浜営業所 | 〒526 | 長浜市南呉服町３番４号 | ☎長　浜 0749(62) 7171) |

その他大阪ガスサービスショップ

大阪ガス株式会社

大阪ガス

# ガス テーブルコンロ
# 取扱説明書

10-894
10-895型

保証書付

型式名　RTS-3BDA-OL
RTS-3BDA-OR

## ガス器具をお使いになるときのご注意

ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
ガッチリと

ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
ガス元栓を
閉める習慣を

毎日使う
ガスコンロの
バーナなど器具も
ときどきお手入れを

ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

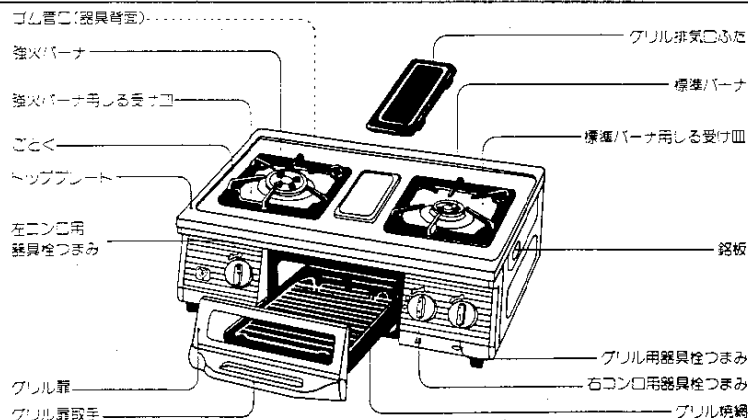
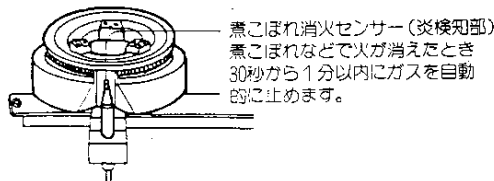
## ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロを求めいただきありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

## もくじ



# 各部の名称

図は10－894です。
10－895はこんろバーナが左右逆になっています。

煮こぼれ消火センサー（炎検知部）
煮こぼれなどで火が消えたとき30秒から1分以内にガスを自動的に止めます。



# 器具の設置について

## 設置前の準備

### 梱包材の除去と部品の確認

●各部分のあて紙や梱包部品を取り除き、部品を確認してください。

### 部品の装着および装着状態の確認

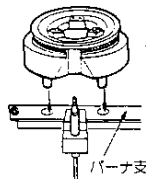
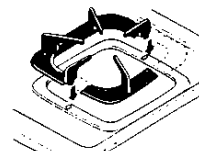
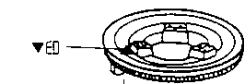
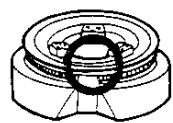
バーナキャップ　ごとく　しる受け皿　グリル排気口ふた　バーナボディ　バーナ支え

●しる受け皿
トッププレートの上にガタつきのないようにのせてください。右こんろ用と左こんろ用とでは異なりますので間違いのないように取り付けてください。内径の大きい方（K刻印）が強火バーナ用、小さい方（M刻印）が標準バーナ用です。

●ごとく
ごとくのツメをトッププレートの角穴にあわせガタつきのないように差し込んでください。

●グリル排気口ふた
トッププレートの上にのせてください。グリルをお使いのときは必ずはずしてください。

●こんろバーナ
こんろバーナがバーナ支えに正しく差し込まれているか確認してください。こんろバーナは、右こんろ用と左こんろ用で異なります。外径の大きい方（K刻印）が強火バーナ、小さい方（M刻印）が標準バーナです。
間違いのないように取り付けてください。

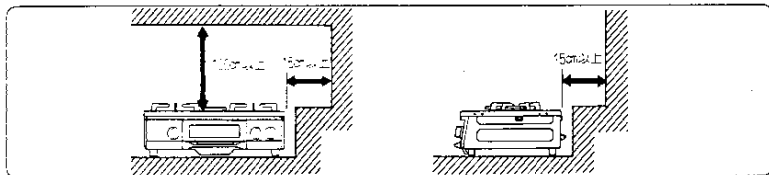
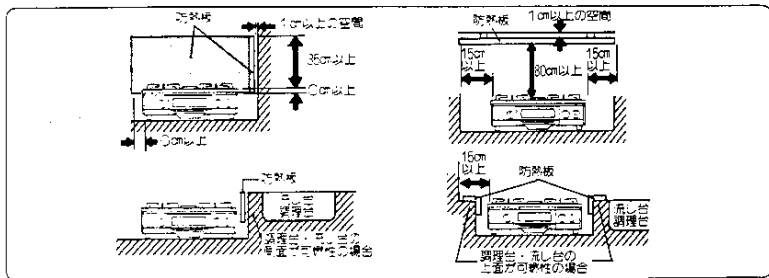
●こんろバーナキャップ
1. バーナキャップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。
2. バーナキャップの浮き、傾きのないようにバーナキャップの凸部が、バーナボディの凹部に入るように正しくはめ込んでください。
3. 取り付けの際はバーナキャップ上面の▼印を目安にしていただくと取り付けが簡単です。（▼印を手前にしてください）
4. バーナキャップは標準バーナ用と強火バーナ用とでは異なりますので間違えのないように取り付けてください。

バーナ、バーナキャップが正しくセットされていませんとバーナの炎が不ぞろいになり、逆火などして危険です。正常に燃焼していることを確認してください。

## 設置場所および周囲の防火措置

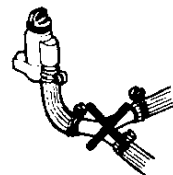
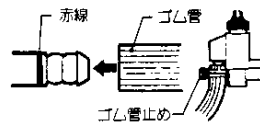
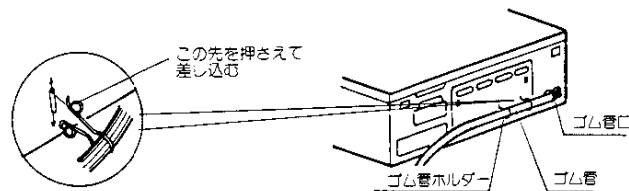
### 設置場所

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。風で吹き消されることがあります。
- 器具は丈夫で水平な場所に設置してください。
- たなの下など落下物の危険のある所では使用しないでください。

### 周囲の防火措置

- **設置場所の周囲に可燃物(木製の壁・たななど)のある場合**
  トッププレートより上の側面および背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離した場所でお使いください。可燃性の壁にステンレス板などを取り付けてご使用になる場合も同様です。また器具の上方の天井、吊りとだななど可燃性の部分との間は100cm以上離してください。防火構造の場合はその限りではありません。

- **可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合**
  別売りの防熱板を図のように取り付けてください。
  調理台・流し台の側面などが可燃性で器具のトッププレートより高い場合も防熱板で調理台・流し台の側面を保護してください。
- **調理台・流し台などの上面が可燃性で器具のトッププレートと同じ位置にある場合**
  可燃性の壁から15cm以上離して設置することができる場合も防熱板で調理台・流し台の上面を保護してください。(特に強火バーナ側に注意してください)

## 設置の方法

### ゴム管の接続

- ゴム管は9.5mmφのガス用ゴム管を用い折れたりねじれたりしないようできるだけ短く(2m以下で適当にゆとりをもたせる)また器具の下を通したり器具に触れないようにしてお使いください。
- ゴム管は、ゴム管口の赤線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。
- ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐は行わないでください。

- ゴム管が器具後部を横切る場合は、附属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。

# 使　用　方　法

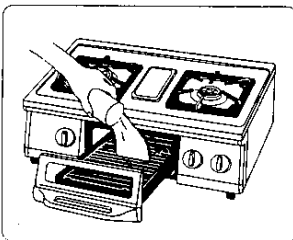
## ご使用前の準備と確認

器具の点火操作をする前に次のことを行ってください。

### グリル水入れ皿に水を入れる

●グリルをお使いになるときは、グリル水入れ皿にコップ一杯分（約200cc）の水を必ず入れてください。

### お部屋のガス元栓を開く

●消火の状態（7ページをお読みください）を確かめてからお部屋のガス元栓を全開にしてください。

**ご　注　意**

お部屋のガス元栓を開く際には、誤って器具が接続されていないガス元栓を開いたり他の器具のガス元栓を操作しないよう十分注意してください。

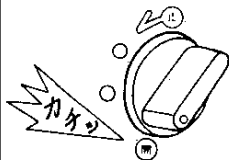
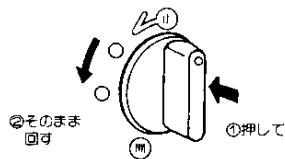
### 器具周辺の点検

●器具の周辺には紙・プラスチック・油など燃えやすい物が置いていないか確かめてください。
●ゴム管が器具の本体に触れたり、加熱される位置にないか確かめてください。

## 点　　火

●器具栓つまみを押しながら左（開の方向）へゆっくりいっぱいに回してください。

●「カチッ」と音がしてバーナに点火します。バーナへ火移りしたことを確かめてから数秒間（煮こぼれ消火センサーが働くまで）そのまま押し続けてください。(途中で手を離すと点火しないことがあります）

●器具栓つまみから手を離したときに、火が消えた場合は保持時間の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し、器具栓つまみの保持時間を前回より長くしてゆっくり手を離してください。

③「カチッ」と音がしてバーナに点火
④そのまま数秒間保つ
⑤手を離す

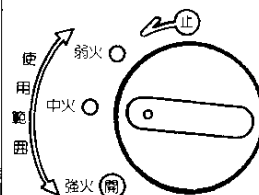


**ご　注　意**

●はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。

## 火　力　調　節

### 標準バーナ

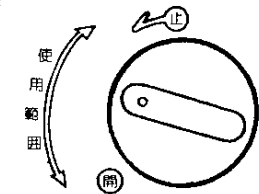
●器具栓つまみを回して調理に適した位置にしてお使いください。
●強火の位置から中火、弱火の位置にするときは、それぞれの位置で、「カチッ」と音がして軽くとまります。

**ご　注　意**

●弱火と「止」の間で使用するときは炎が小さく消えやすくなりますのでご注意ください。
●弱火から中火の位置にするときは「カチッ」と音がしません。
●強火から弱火の位置にするときは器具栓つまみをゆっくり回してください。

### 強火バーナ・グリル

●器具栓つまみを「止」と「開」の間でゆっくり回して適当な炎に加減してください。

**ご　注　意**

炎を小さくしすぎると風などで消えることがありますので、小さくしすぎないでください。また弱火にするときは、ゆっくり調節してください。急に火力調節すると消火することがありますから、必ず着火していることを確かめてください。

## 消　　火

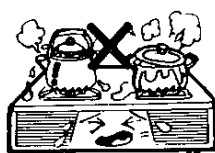
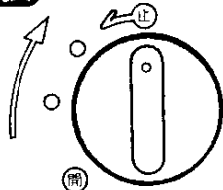
● 器具栓つまみを右へいっぱい（「止」の位置まで確実に）回して消火してください。

● 消火直後は火傷のおそれがありますので、器具に手を触れたり、移動させないでください。

## 空 気 調 節

● 空気調節が必要のない構造になっています。点火したらそのままお使いください。

## こんろの使い方

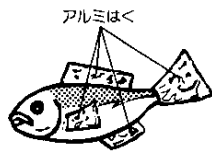
● 点火の際は、こんろに鍋ややかんをかけて点火し、全部の炎口に着火したことを必ず確かめてください。
● 炎の形や色に気をつけてください。炎が異常に大きかったりふぞろいで音をたてたりすることがないようによく見てご使用ください。(詳しくは14ページをお読みください)
● 煮こぼれは火を消したりバーナや器具を早くいためますのでご注意ください。(一度煮立ったら、沸騰がつづく程度の火力にしてご使用ください)

## グ リ ル 部 の 使 い 方

### お い し く 焼 く に は

● 予　　熱

表面のこげつきやすいもの（つけ焼き、照焼き、かす漬けなど）や火の通りの悪い魚などは予熱しないでそのまま焼きます。
それ以外の魚や肉は、点火後3分～5分は予熱し、強い火になってから材料を入れてください。
またこの際グリル焼網も同時に熱しておくかサラダ油を塗っておきますと材料が焼網に付着するのを防止できます。

● 魚焼きのコツ

1. 魚は水洗いしたらよく水をふきとってください。
2. こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩を振りかけておくか、アルミはくで包んでおくとこげ方が少なくなります。
3. 一般に、塩を振ったらすぐに焼いてください。塩がしみ込みすぎると材料の風味がなくなり塩っぽくなります。
4. 魚はほどよい焼き色になったら裏返して焼き上げ、そのまま盛りつけてください。

## 附属部品の使い方

● グリル水入れ皿

1. グリル水入れ皿はグリル扉と一体になっており、その上スライド方式になっていますので、途中で止まるところまで引き出すと、焼物の出し入れ、反転、焼き具合の確認が容易にできます。
2. グリル水入れ皿を取り出すときは、途中で止まるところまで引き出して前の方を少し持ち上げて取り出してください。（右図の要領にて持つと軽く持ち運ぶことができます）

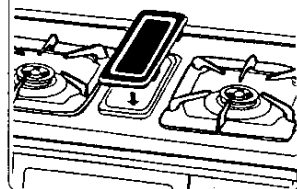
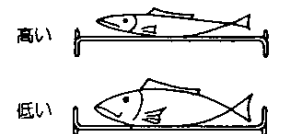
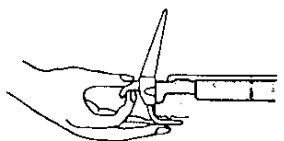
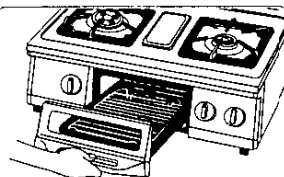
グリル水入れ皿を取り出すとき、持ち上げて引き出しますと途中で止まらないときがあります。グリル水入れ皿は、取手をまっすぐ引き、取り出してください。

● グリル焼網

グリル水入れ皿の中に入れてお使いください。
グリル焼網は裏表で高さが変えられます。焼物の種類・大きさにより使いわけてください。身の厚い魚などを焼くときは低い方にしてご使用ください。

● グリル排気口ふた

グリルをお使いにならないときにトッププレートの上にのせてご使用ください。
グリルをお使いのときは必ずおとりください。
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。

● グリル扉は必ずしっかりしめてご使用ください。グリル扉をあけたままご使用になると、本体上部が変色するおそれがあります。
● グリル使用中、使用後はグリル水入れ皿、グリル扉はあつくなっていますので直接手で触れたりしないでください。また、あつくなったグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリル扉取手以外には手を触れないよう注意してください。
● 肉や脂身の多いものを焼くときには、グリル水入れ皿の中にアルミはくを敷いてお使いにならないでください。アルミはくに脂がたまり、脂が燃えあがることがありますので必ず水を入れてください。
● グリル水入れ皿に脂がたまらないように、ご使用ごとにこまめに掃除してください。また、たくさんの魚を焼くときは水を追加してください。脂が飛び散るときは、水を入れ替えてください。
● グリル扉ガラスがあついときに水がかかったりすると割れることがあります。

# 特に注意していただきたいこと

## 使用ガスについてのご注意

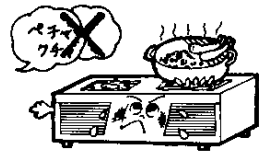
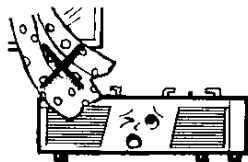
●器体（銘板）に表示してあるガス（ガスグループ）以外のガスでは使用しないでください。

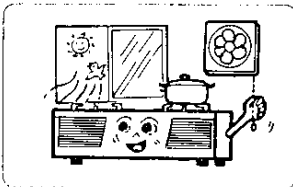
(例)10－894都市ガス用 13Aの銘板

## 火 災 予 防

●器具の上や周囲には燃えやすいものを置かないでください。

●グリル排気口の上にタオルやふきんなどをのせないでください。

●火をつけたまま就寝・外出は絶対にしないでください。
●火をつけたまま器具の使用場所を離れないでください。特に天ぷらなど揚げ物をしているときは危険です。

●カーテンや燃えやすいものの近くでは使用しないでください。

## 換 気 に 注 意

●ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
●換気せず連続して長時間使用しないでください。(しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による中毒の危険があります。)

## ガス事故防止

●ゴム管はガス用ゴム管（検査合格またはＪＩＳマークなど表示が入っているもの）を使用してください。

●ビニル管は絶対に使用しないでください。
弾力性がなく、熱に弱く危険です。

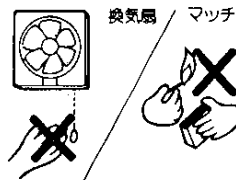
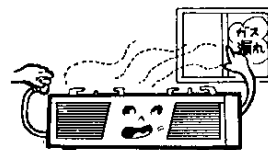
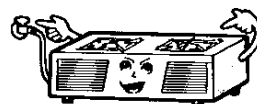
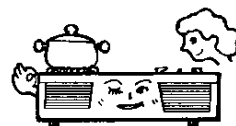
●ゴム管はときどき取り替えてください。
ゴム管が古くなりますと、お部屋のガス元栓や器具のゴム管口から抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガス漏れの原因になります。

●使用時の点火、使用後の消火のほか、使用時もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

●使用後は必ず器具栓つまみを閉じ、消火したことを確認してお部屋のガス元栓も閉じてください。

●お出かけやお寝みの際には、お部屋のガス元栓も必ず閉じていることを確認してください。

●ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてお部屋のガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスショップに連絡してください。

●万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他の電気器具に触れたり（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど）しないでください。火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

## 使用上の注意

### 用途について

●調理以外の用途には使用しないでください。過熱・異常燃焼などによる焼損・火災などの危険があります。

●衣類の乾燥などに使用しますと衣類が落下して火災になることがあります。

### 市販の補助具について

●こんろを覆ってしまうような補助具や大きな鉄板・陶板類は使用しないでください。不完全燃焼や過熱による器具の焼損・火災などの危険があります。

●市販のアルミはく製しる受け皿を敷いてお使いになる場合は、しる受け皿に十分なじむようにしてお使いください。
点火用穴、煮こぼれ消火センサー用の穴をふさいだり、バーナの炎に触れると、点火しなくなったり不完全燃焼の原因となりますので注意してください。

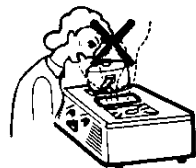
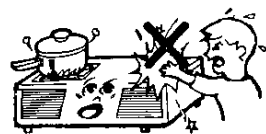
鉄板

点火用の穴、煮こぼれ消火センサー用の穴(反対側)をふさがない

### 火傷(やけど)に注意

●使用中および使用直後は、バーナ、ごとく、グリルガード、トッププレート、しる受け皿、グリル水入れ皿、グリル扉などは高温になっていますので、手を触れないでください。

●グリルをお使いになるときは、グリル排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。
また、こんろにのせたなべの取手をグリル排気口に向けないでください。

●あつくなったグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリル扉取手以外には手を触れないでください。

### 異常時の処置

●万一異常燃焼を起こしたときや、緊急の場合、あわてずに器具栓つまみを閉じ、お部屋のガス元栓を閉じて消火してからもよりの大阪ガス支社または大阪ガスサービスショップに連絡してください。



# 日常の点検・手入れ

## 点検・手入れの際のご注意

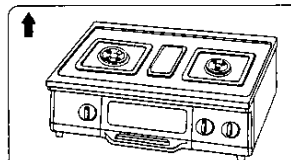
●点検・手入れの前には必ずお部屋のガス元栓を閉じ、器具が冷えてから行ってください。
●点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは、大阪ガス支社に依頼してください。
●点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは、大阪ガス支社に修理を依頼してください。
●煮こぼれ消火センサーやガス通路部分は絶対に分解しないでください。

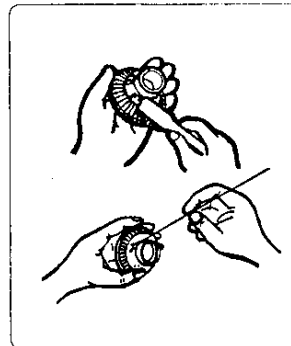
### 点　　検

●ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびお部屋のガス元栓ともゴム管口の赤線まで十分差し込み、ゴム管止めで確実に止めてありますか。
●ゴム管が古くなって、ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるためにガスが漏れていませんか。
●器具の近くに、紙・プラスチック・油類など燃えやすいものが置いてありませんか。
●バーナキャップ、ごとく、しる受け皿などが正しくセットされていますか。
●バーナが煮汁などでつまっていませんか。
●グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。
●煮こぼれ消火センサーの先端に煮こぼれによる異物や水などがついていませんか。

### お 手 入 れ

1. 器体の表面、トッププレート、ごとく、しる受け皿、グリル水入れ皿、グリル焼網、グリル排気口ふた

●中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとってください。汚れたままにしておきますと煮汁などで早くいためます。
●トッププレートは簡単に取りはずせます。取りはずす場合は、ごとく、しる受け皿などを取りはずしたのち器具前後の右・左いずれかの隅を上へ持ち上げてください。取り付けるときは、四隅を確実に押さえつけてください。
●グリル水入れ皿は、グリル扉を取りはずすと掃除しやすくなります。(グリル扉の取りはずし、取り付けの要領は13ページをお読みください)

2. こんろバーナ

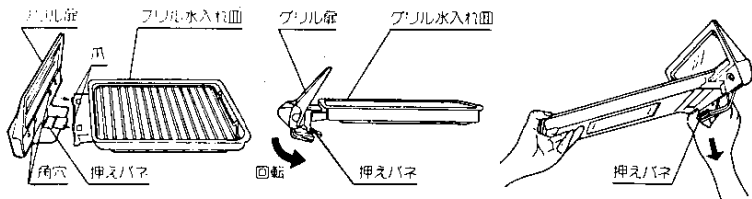
●ガスを有効にお使いいただくためには、バーナ（バーナキャップ、バーナボディ）のお手入れが大切です。バーナの炎が不ぞろいになったときには、炎口をブラシや針金などで掃除してください。
●目づまりなどで悪くなったバーナキャップは、取り替えるなどして、いつもきれいな状態でご使用ください。交換部品はもよりの大阪ガス支社、サービスショップでお求めください。



ご 注 意

お手入れ後は正しくセットしてください。
(詳しくは2ページをお読みください)

### 3. グリル扉

●グリル扉は簡単に取りはずし、取り付けができます。(下図の要領にて行ってください) なお、取り付けるときは、グリル水入れ皿の爪2ケ所をグリル扉の角穴にはめ込み回転させてください。その際、押えバネがグリル水入れ皿に確実にはまっているか確認してください。

●グリル扉、グリル扉ガラスに脂などが飛んだ場合は、そのつど温いうちに汚れを落とすとお手入れが簡単です。汚れのとりにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとってください。グリル扉取手、グリル扉ガラスはミガキ砂や金属たわしなどでこすらないでください。グリル扉ガラスに傷をつけると割れる原因になります。

### 4. 煮こぼれ消火センサー

●煮こぼれ消火センサーは固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふきとるように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく、寿命も縮めます。



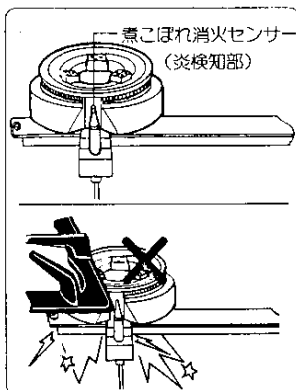
# 故障・異常の見分け方と処置方法

| 原因 ＼ 現象 | | 器具栓つまみから手を離すと消火する | 点火しない・点火しにくい | 点火用パイロットが消火しない | 着火(火移り)しにくい | 爆発的に着火する | 黄炎で燃える | 炎が安定しない | 異常な音をたてて燃える | 使用中に消火した・消火しやすい | グリルの赤熱面が十分赤熱しない | 処置方法 | 参照ページ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ガス元栓の開き忘れ・開き不十分 | | | ● | | ● | ● | | ● | ● | | ● | 器具栓を一旦閉じてからガス元栓を全開にする。 | 5 |
| LPガスがなくなりかけている | | | ● | | | | | | | ● | ● | 新しいボンベと交換する。 | — |
| ゴム管内に空気が残っている | | | ● | | | | | | | | | ガスが正常に出るまで十分注意しながら点火操作を繰り返す。 | 6 |
| ガス圧が適切でない | 低い | | ● | | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | 他の器具も同様の場合は点検を依頼する。 | ☎ |
| | 高い | | ● | | ● | | ● | ● | ● | ● | | | |
| ゴム管の折れ曲がり・つぶれ | | | ● | | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | ゴム管の折れ・曲がりを直す。 | 4 |
| ガス元栓への差し込み不足(バネホースコックの場合) | | | ● | | | ● | | ● | ● | ● | ● | ゴム管を十分に差し込む。 | 4 |
| ゴム管の差し込み部分の劣化・軟化(バネホースコックの場合) | | | ● | | | ● | | ● | ● | ● | ● | ゴム管を交換・先を切りつめる。 | 10 |
| 点火装置の電極部の汚れ | | | ● | | ● | | | | | | | 汚れをふきとる。それでも直らないときは点検を依頼する。 | ☎ |
| バーナ炎口づまり・空気口づまり | | | | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | つまりを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する。 | 12 |
| バーナの取り付け不良 | | | | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | 点検・修理を依頼する。 | ☎ |
| バーナキャップの取り付け不良 | | | | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | 正しく取り付ける。 | 2 |
| 点火操作が適切でない | | ● | ● | | | | | | | | | 「使用方法(点火)」参照。 | 5 |
| 煮こぼれ消火センサー作動 | | ● | | | | | | | | ● | | 「煮こぼれ消火センサーが作動したときの処置方法」参照。 | 15 |
| 煮こぼれ消火センサー故障 | | ● | | | | | | | | ● | | 点検・修理を依頼する。 | ☎ |
| 器具栓つまみが前板に接触 | | | | ● | | | | | | | | 点検を依頼する。 | ☎ |
| 点火装置のリード線の接続不良 | | | ● | | | | | | | | | 点検を依頼する。 | ☎ |
| 点火装置の故障 | | | ● | | | | | | | | | 点検・修理・部品交換を依頼する。 | ☎ |
| 器具の銘板と使用ガスの不一致 | | | ● | | ● | ● | ● | ● | ● | | ● | 点検・修理を依頼する。 | 9 |

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

## 煮こぼれ消火センサーについて

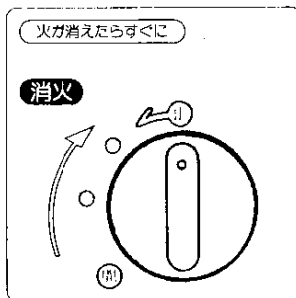
● 煮こぼれ消火センサーの炎検知部に水滴や煮こぼれがつきますと、点火しにくくなったり、消火することがあります。鍋の底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。（煮こぼれにも注意してください）

● 煮こぼれ消火センサーに固いものをぶつけたりしないでください。取り付け位置が変わると点火しにくくなります。

## 煮こぼれ消火センサーが作動したときの処置方法

**使用中火が消えたときは**

● 煮こぼれ消火センサーが働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを回し、消火の状態にしてください。

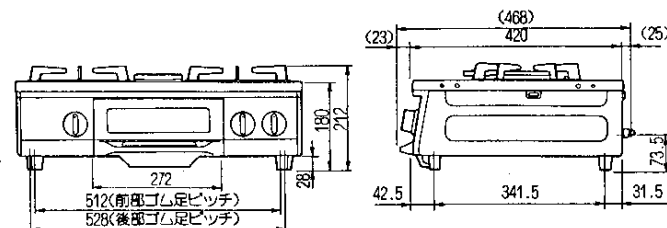
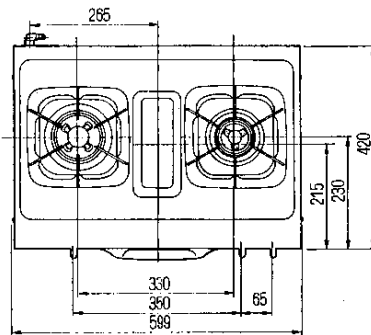
**再点火するときは**

● 周囲に生ガスがなくなるまで、しばらく待ってから「使用方法」に従って点火してください。

# 長期間使用しない場合

● 各部の汚れを取り除き、ほこりなどの異物が入らないようにビニルをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分（ゴム管口など）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。



# 外形寸法図

単位：mm

図は10−894です。
10−895はこんろバーナが左右逆になっています。

# 仕　様

| 品名 | 10-894 | | | 10-895 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 型式名 | RTS-3BDA-OL | | | RTS-3BDA-OR | |
| 点火方式 | 圧電式点火 | | | | |
| 外形寸法 | 高さ180mm（トッププレートまで）×幅599mm奥行468mm | | | | |
| 重量（本体） | 11.0kg | | | | |

| 使用ガス<br>使用ガスグループ | 1時間当たりのガス消費量 | | | | ガス接続 |
|---|---|---|---|---|---|
| | 個別ガス消費量 | | | 全点火時ガス消費量 | |
| | 標準バーナ | 強火バーナ | グリル | | |
| 都市ガス用 6C(kcal/h) | 2300 | 4100 | 2200 | 7900 | ガス用ゴム管 9.5mmφ |
| 都市ガス用 13A(kcal/h) | 2300 | 4100 | 2200 | 8400 | |
| 都市ガス用 6A(kcal/h) | 2000 | 3800 | 2100 | 7600 | |
| LPガス用(kg/h) | 0.176 | 0.34 | 0.183 | 0.69 | |



# アフターサービス

## サービスのお申し込み

●14ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
●確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

(1) 品　名……（テーブルコンロ）
(2) 品　番……左側面に張ってあります。

（例）
(N) 10-894 (U)
大阪ガス株式会社 03

(3) 現　象……（できるだけ詳しく）
(4) 道　順……（できるだけ詳しく）

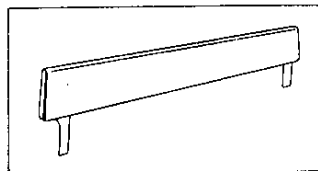
## 転居される場合

●ガスには都市ガス13種類およびＬＰガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料修理となります。

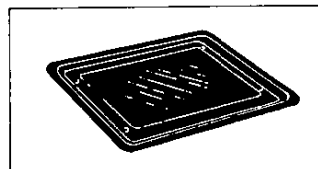
## 保証書について

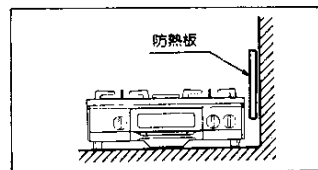
●**この器具には保証書がついています。**
このテーブルコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

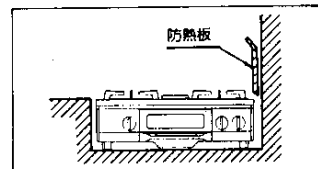
# 別売部品のご紹介

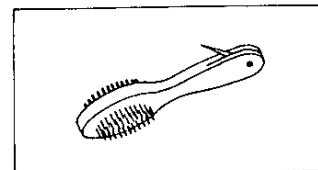
次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスショップでお求めください。

●バックガード (4)10-251-0300

・油の飛散などによる器具後面や後壁の汚れを防止します。

・本体後面の左右切り込み穴へ、バックガードの突起部を差し込んで固定してください。

●ちり受け皿 (4)15-100-0080

・器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれはちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

●防熱板（コードNo. 15-100-0084~8）

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

●防熱板（コードNo. 15-100-0089）

・上記防熱板を設置できない場合、器具本体に取り付けて使用します。

●掃除ブラシ (4)94-100

・バーナが目づまりしたときに掃除していただくと安心した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。



# MEMO